

Amalkan sikap berhemah, sistematik



Oleh MOHD HAFIZEE
MOHD AROP

hafizee@mediaprima.com.my

Pengendalian makanan secara tidak beretika tanpa mengikut proses sebenar menjadi punca merebaknya kuman seperti bakteria salmonella sehingga menyebabkan berlakunya keracunan makanan.

Keracunan makanan yang dilaporkan baru-baru ini pada satu majlis perkahwinan di Sungai Petani, Kedah sehingga menyebabkan kematian, dikatakan berpunca daripada bakteria salmonella yang terkandung dalam masakan ayam.

Punca itu menyebabkan orang ramai kini mula takut untuk memakan ayam serta daging kerana bimbang bakteria itu menghingapi bahan mentah terbabit.

Bagi mengetahui bagaimana bakteria ini tersebar pada bahan mentah seperti ayam dan daging, Metro Ahad menemui Prof. Dr Abdul Rani Bahaman.

❶ Daripada pemerhatian Prof, apakah punca berlakunya kes di Kedah baru-baru ini yang dikaitkan dengan bakteria salmonella?

❶ Apa yang boleh kita kata ialah, hidangan ayam berkehaan disyaki dicemari kuman selepas dimasak pada awal hari dan disimpan dalam tempoh lama sebelum dihidangkan. Ia menyebabkan mudahnya bakteria itu menghingapi bahan mentah berkehaan.

Kes bahan

Penyedia makanan perlu pastikan bahan asas sempurna dan bersih bagi mengelak keracunan

mentah seperti ayam dan daging disyaki mengandungi bakteria salmonella boleh dielak jika dimasak dengan betul. Kemungkinan besar puncanya disebabkan ayam berkenaan tidak dimasak dengan betul dan disimpan dalam tempoh lama.

❷ Bacteria salmonella dikatakan berada pada tubuh haiwan. Di manakah kawasan pada tubuh haiwan yang menyebabkan punca bakteria ini?

❷ Bacteria daripada kumpulan salmonella wujud dalam usus haiwan dan unggas serta disebarkan melalui najis. Najis berkenaan boleh mencemar makanan, minuman dan alam sekeliling.

Bakteria itu boleh juga berada dalam usus manusia dan dengan itu, manusia boleh dianggap satu daripada pembawa bakteria salmonella.

Makanan yang biasa dikaitkan dengan bakteria ini adalah daging, ayam, telur dan

susu serta hasil tenusu seperti tenusu, keju, krim dan kastard.

❸ Berapa lama tempoh diambil sebelum bakteria ini merebak dalam makanan?

❸ Dalam tempoh lima

hingga enam jam sebelum dihidangkan, bakteria boleh membiak dengan cepat dalam bilangan yang banyak dan seterusnya mengeluarkan toksin atau racun.

Bila dihidangkan, sebenarnya tetamu memakan masa k a n

ayam yang 'beracun' dan berlakunya keracunan makanan. Ini boleh berlaku dengan pantas dan pesakit akan serta-merta menunjukkan simptom atau tanda akibat keracunan seperti muntah, cirit-birit, pening kepala dan demam.

Jika makanan diletakkan serta-merta di dalam tempat yang bersih dan dingin, biasanya bakteria tidak dapat membiak dan kemungkinan tidak berlaku keracunan makanan.

❹ Bagaimanakah cara bakteria ini merebak?

❹ Bacteria ini datang daripada pembawa kuman akibat tidak mengamalkan kebersihan sehingga menyebabkan bakteria disalurkan kepada makanan serta alam sekeliling.

Bergantung kepada keadaan, bakteria salmonella boleh menyebabkan jangkitan atau jika membiak, ia menyebabkan keracunan makanan. Ini bermakna pencemaran makanan boleh berlaku ke atas haiwan

di ladang sehingga ia dimakan pengguna.

❺ Bagaimanakah cara sesuai bagi mengelak bakteria ini merebak?

❺ Simpan makanan yang dimasak dalam bekas berbeza bagi mengelak bakteria dalam bekas tidak dibasuh bercampur dengan makanan siap.

Penyediaan makanan yang lebih bertanggungjawab dengan memastikan setiap bahan mentah yang dibekalkan berada dalam keadaan segar. Kesegaran ini boleh dilihat secara fizikal.

Selain itu, bau daripada bahan itu sendiri mampu menterjemahkan sama ada bekalan berkenaan benar-benar segar, bersih, selamat dan bebas daripada ancaman bakteria





"Dalam tempoh lima hingga enam jam sebelum dihidangkan, bakteria boleh membiak dengan cepat dalam bilangan yang banyak dan seterusnya mengeluarkan toksin atau racun"

Datuk Dr Abdul Rani Bahman

bahaya.

Bakteria salmonella tidak hanya ditemui pada ayam semata-mata, malah juga pada haiwan lain, antaranya lembu, kambing dan khinzir.

Adakah bakteria yang boleh menyebabkan keracunan makanan ini mudah disebarkan?

Memang bakteria mudah disebarkan dan sebenarnya bakteria ini ada banyak jenis. Ia bukan saja berpunca daripada haiwan itu sendiri, tetapi juga persekitaran. Alat digunakan untuk memotong, memasak atau menghidang makanan perlu bersih.

Bakteria boleh berpindah daripada alat yang kotor kepada makanan yang akan kita makan. Justeru, aspek pemakanan yang bersih perlu sentiasa dititik berat jika tidak mahu mengalami keracunan makanan.

Bagaimana kita boleh mengelak berlaku keracunan makanan?

Keracunan makanan boleh dicegah jika pengendali dan pengguna memainkan

mengendalikan sajian dengan teliti, cermat, teratur, bersih dan bertanggungjawab.

Sebagai pengendali makanan, mutu atau keadaan bahan mentah mestilah dijaga. Pastikan sumber makanan, sama ada ayam atau lain-lain, segar dan bebas daripada gejala penyakit atau kandungan bahan kimia.

Kalau bahan mentah kelihatan tidak segar, menjadi tanggungjawab pengendali untuk memastikan ia tidak digunakan.

Apakah tanda menunjukkan seseorang individu itu dijangkiti bakteria salmonella?

Apabila terkena bakteria, ini bermaksud seseorang individu itu mengalami keracunan makanan. Tanda in-

dividu diserang keracunan ialah berlakunya demam, cirit-birit, sakit perut, muntah, loya dan sakit kepala.

Keracunan makanan menyerang mangsa sekitar tempoh enam hingga 72 jam, namun banyak kes dilaporkan berlaku dengan pantas selepas mangsa mengambil makanan.

Apakah nasihat Prof kepada penyedia makanan bagi memastikan tidak berlaku keracunan makanan sehingga membabitkan kematian?

Perlu bagi penyedia makanan mengambil kira pelbagai aspek penyediaan makanan secara lebih berhemah dan bersistematik. Memandangkan proses menyediakan makanan untuk majlis besar seperti itu mengambil masa lama iaitu sekitar enam hingga 10 jam, penyedia makanan perlu pastikan bahan asas berada dalam keadaan sempurna dan bersih bagi mengelak daripada berlaku keracunan. Bakteria dalam bahan mentah itu masih aktif dan keadaan menimbulkan kemudaratan jika tidak dimasak dalam suhu tinggi (betul-betul masak). Keadaan itu akan membiakkan bakteria seterusnya mengeluarkan toksin bahaya.

NOTA KANAN

Mustapa Omar
musomar@hmetro.com.my



Cukuplah

Yvonne tidak pernah merungut dengan suasana sibuk dan bising di depan rumahnya ketika jirannya mengadakan majlis korban setiap kali Aidiladha, malah dia juga tidak pernah kecil hati tidak dapat merasa daging lembu korban yang diagih-agihkan pada hari berkenaan.

Malah, sejak 22 tahun lalu dia juga tidak pernah membantah laungan azan yang jelas kedengaran lima kali sehari daripada surau dan masjid berdekatan, termasuk pada waktu Subuh, sehingga kadangkala mengejutkan dia sekeluarga daripada tidur yang lena.

Bagi jirannya pula, mereka tidak pernah merungut apabila mendengar salakan anjing dan bunyi piano mengiringi lagu gospel yang sering berkumandang di rumahnya, walaupun kadangkala ia membuatkan anak kecil ketakutan dan tidak boleh tidur.

Itulah toleransi ditunjukkan Yvonne dan jirannya. Mereka tidak membiarkan perkara

kecil menjadi perosak kerukunan hidup berjiran dalam sebuah negara majmuk seperti Malaysia. Mereka juga tidak mudah termakan hasutan pihak berkepentingan.

Yvonne satu-satunya keluarga Kristian keturunan Cina yang tinggal di sebuah taman perumahan di Shah Alam. Sebagai guru muzik dan penganut Kristian yang taat, dia tahu membawa diri dan memahami tuntutan agama jirannya.

Dia tahu majlis korban adalah majlis agama khusus untuk umat Islam bukan seperti rumah terbuka Aidilfitri, malah dia tahu daging korban tidak boleh dimakan oleh orang bukan Islam. Oleh itu, dia tidak terkilan tidak dapat menikmati sup tulang yang dimasak pada hari itu.

Namun kebelakangan ini, semakin banyak cabaran yang mengancam toleransi ini. Polemik penggunaan kalimah Allah serta penyembelihan lembu di tempat awam ketika majlis korban menjadi isu yang memanas dan mencabar kerukunan hidup kita.

Tindakan pihak tertentu yang dengan angkuh mempertikaikan keputusan Mahkamah Rayuan melarang The Herald menggunakan kalimah Allah dalam versi bahasa Melayu penerbitannya, seolah-olah mencabar kedaulatan undang-undang dan kesabaran orang Islam.

ki dengan guru besar sebuah sekolah, yang mana lelaki berkenaan mempertikaikan kewajaran majlis korban dan penyembelihan lembu diadakan di sekolah itu kerana ada murid beragama Hindu belajar di situ.

Berdasarkan bentuk pertanyaan lelaki berkenaan dan perbualan itu pula dirakam serta dimuat naik dalam laman YouTube, kita percaya ia memang sengaja dirancang dengan niat jahat. Apa perlunya isu itu ditimbulkan jika bukan untuk menimbulkan kemarahan orang Islam?

Sudahlah. Hentikan polemik ini dan mari kita kembali bersatu serta hidup rukun damai tanpa mengira bangsa dan agama. Toleransi antara kita sudah cukup hebat selama ini.

Kita saling menghor-mati antara satu sama lain dan ter-lalu ja-rang kita bertekar soal agama.

Apakah kita mahu negara kita menjadi seperti negara jiran yang mereka dakwa mengamalkan toleransi agama

cukup terbuka, sedangkan di sana sini sering kita dengar ada gereja dibom, ada jemaah diserang dan ada darah yang mengalir?

Permusuhan agama secara senyap lebih berbahaya kerana ia mampu melahirkan puak ekstremis yang bergerak secara diam.

Mereka menjadi pelampau kerana tidak puas hati terhadap keadaan tertentu yang merugikan agama mereka dan gagal dibetulkan secara baik.

Akhirnya, puak ekstremis ini memberontak dan bertindak ganas sehingga menjejaskan keamanan, keselamatan dan keharmonian.

Oleh itu, semua pihak jangan terlalu mendesak dan menekan sehingga ada yang berasa ditindas dan dirugikan. Sudahlah!

